



白山めぐみん®

汁物



\*白山を食べる給食レシピ\*

# かぼちゃのポタージュ



## ざいりょう 材料 (4人分)

・ベーコン	2枚	・牛乳	200g
・たまねぎ	1/2個	・米粉	大さじ2
・かぼちゃ	200g	・バター	10g
・サラダ油	小さじ2	・水	300g
・コンソメ	固形1個		
・塩、こしょう	各少々		

## <作り方>

① かぼちゃは種と皮を取り、一口大に切る。玉ねぎはスライス、ベーコンは、1cm幅の短冊切りにする。



② かぼちゃを耐熱容器に入れて、ふんわりラップをして電子レンジ600Wで5分加熱する。



③ フォークなどでかぼちゃをつぶす。

④ なべに油を入れてベーコン、玉ねぎをよく炒め、さらに水を加え煮込む

⑤ ④に②のかぼちゃと牛乳を加え、温度が上がったら、調味料、水溶きした米粉、バターの順に入れ、とろみがつくまで混ぜてできあがり。



地場産物紹介



太陽の光をたくさん浴びたかぼちゃは8月に旬を迎えます。  
かぼちゃは皮が固いので、長期保存が可能です。  
かぼちゃの甘さを生かしたポタージュは、給食でも人気のメニューです。